



Q1 会社の強みは何ですか？

A1 祖父母の代から守り続けている「薪と釜戸」による餅づくりです。その優しい味わいはお客さまからも好評をいただいております。

Q2 ネット通販で力を入れたいことは？

A2 サイトのリニューアルです。薪と釜戸で作る餅というストーリー性を打ち出しながら、競合店との差別化を打ち出していきたいですね。

代表
筈原 公平 氏

《 信条 》
何事もバランスを大事にしています



もちろん、作業工程における効率的な動線の確保も当店の課題でした。新工場建設に伴っては設備の一新はもちろん、原料米の保管方法も含めた上で課題全体を洗い出し、生産性と製品の品質向上を図ることを目指しました」と筈原氏は語る。

他店との差別化に結び付く薪と釜戸を使用した製造方法はそのままに、同店では品質・安全性・生産性の面から製造環境を改善。



生産性と品質の向上に伴い、同店では新製品の開発にも着手している。今後地域の特産品を用いた『和スイーツ』の開発とそのブランド確立を目指していきたいと筈原氏は語る。

「全国的に知名度がアップしたこ



筈原餅店

代表 / 筈原 公平

所在地 / 宮城県黒川郡大和町吉岡字中町45

T E L / 022-345-3209

【28年度補正】
薪と釜戸で作る安全・安心な「和スイーツ」
生産体制の構築



FILE.04

薪と釜戸で作るこだわりのお餅を全国へ

創業当時から続く
昔ながらの餅づくりを守る

大和町にある筈原餅店は、昭和22年（1947年）の創業。現代表を務める筈原公平氏の祖父母が農業の副業として始めたという同店のこだわりは、「薪と釜戸」で作る昔ながらの餅と合わせて、黒川郡周辺を中心とした地「元密着型の事業を展開してきた」。

また、近年はネット通販にも進出しており、ずんだ餅やあんこ餅、くるみ餅などを販売。全国からの注文も数多い。

伝統の製法はそのままに
生産性を高めていく

好調なネット通販では東北をはじめ、関東や関西からも買い求める顧客が増加傾向にあり、同店にとって製造工程の効率的な改善は一つの課題であった。

「施設や設備の老朽化への対策は



作業時間のみならず
味もより一層豊かに

同店では熱効率に優れたイソライトがまどと、餅米の保存を行うプレハブ冷蔵庫に加え、取引先から要望の高かった金属探知機を導入。動線にも配慮した工場設計の効果もあり、作業時間も大幅に短



より多くの消費者に対して商品提供を可能にする環境づくりを目指した。